PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: 2000211655 A

(43) Date of publication of application: 02.08.00

(51) Int. CI

B65D 30/16

(21) Application number: 11016150

(22) Date of filing: 25.01.99

(71) Applicant:

HOUSE FOODS CORP

(72) Inventor:

YAMAMOTO YUKARI MIYASHITA AYANO TSURUSAWA KATSUO TERAOKA MANKI

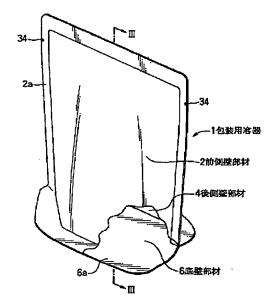
(54) PACKAGING CONTAINER

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a packaging container having a high self-supporting property as a packaging container with its welded flanges positioned virtually flush with its bottom wall while enabling a desk or a rack carrying the packaging container thereon to support directly the whole weight of contents in the container even though the structure thereof is almost the same as that of conventional packaging container.

SOLUTION: For a standing pouch wherein a bottom wall member 6, being folded double, is arranged between a front and rear side wall members 2 and 4 and the front and rear side wall members 2 and 4 and the bottom wall member 6 are bonded together respectively at their bonding belts, the external faces of the bonding belts at the bottom of the front and rear side wall members 2 and 4 whereon the bottom wall member 6 is bonded are not bonded together, and the bonding belts at the bottom can be extended almost horizontally.

COPYRIGHT: (C)2000,JPO



(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号 特開2000-211655 (P2000-211655A)

(43)公開日 平成12年8月2日(2000.8.2)

(51) Int.Cl.7

識別記号

FΙ

テーマコート*(参考)

B 6 5 D 30/16

B65D 30/16

C 3E064

審査請求 未請求 請求項の数3 OL (全 4 頁)

(21)出顯番号	特願平11-16150	(71) 出顧人	000111487
	•		ハウス食品株式会社
(22)出願日	平成11年1月25日(1999.1.25)		大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号
		(72)発明者	山本 ゆかり
			大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号
			ハウス食品株式会社内
		(72)発明者	宮下 綾乃
			大阪府東大阪市御厨梁町1丁目5番7号
			ハウス食品株式会社内
		(74)代理人	100059959
			弁理士中村 稔 (外6名)

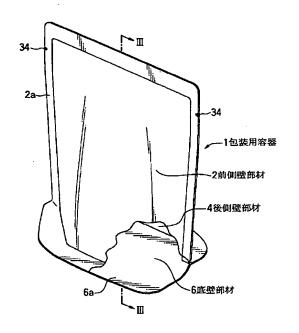
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 包装用容器

(57)【要約】

【課題】 従来のものと構成においてほとんど異なることがない簡易なものであるにもかかわらず、包装用容器を載置している机、棚等が充填物の全重量を直接支持することができ、しかも溶着フランジが底壁部と実質上同一平面上に延在して安定性を高め、包装用容器として自立性が高い包装用容器を提供すること。

【解決手段】 前後側壁部材の間に二つ折りした底壁部材を配置し、前記前後側壁部材の付着帯部及び底壁部材の付着帯部を付着したスタンディングパウチにおいて、前記底壁を付着した前記前後側壁部材の底部の付着帯部の外面を互いに付着せず、該底部の付着帯部をほぼ水平に延ばすことが可能であることを特徴とする包装用容器。



10

【特許請求の範囲】

【請求項1】 前後側壁部材の間に二つ折りした底壁部 材を配置し、前記前後側壁部材の付着帯部及び底壁部材 の付着帯部を付着したスタンデイングパウチにおいて、 前記底壁を付着した前記前後側壁部材の底部の付着帯部 の外面を互いに付着せず、該底部の付着帯部をほぼ水平 に延ばすことが可能であることを特徴とする包装用容 器。

【請求項2】 前記付着が溶着である請求項1に記載の 包装用容器。

【請求項3】 前記スタンデイングパウチの高さと幅の 比が1:0.7ないし1.5であり、前記スタンデイン グパウチの高さと底部折り込み高さの比が1:0.15 ないし0.3である請求項1に記載の包装用容器。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、包装用容器、さら に詳しくは、例えば自立性に高いスタンデイングパウチ に関する。

[0002]

【従来の技術】スタンデイングパウチは、構造の簡易性 に加えて、自立性を有することから、保管や販売時の展 示を効率的に行うことができ、広く普及している。スタ ンデイングパウチは、前後壁部材及び底壁部材を溶着す ることによって袋状に形成し、同時に両側縁においても 前後壁部材の底部分が開かないように溶着するが、この 溶着はスポットシールと呼ばれ、内容物を充填して自立 させた場合、このスポットシールには前後壁部材を互い に引き離そうとする力が作用する。この力は、特に充填 済のスタンデイングパウチを底部を下側にして落下させ 30 た場合、非常に大きくなる。

【0003】そこで、このスポットシールを底壁部材の 縁部まで拡張して溶着強度を高めると、底部は広がり難 くなるが、スタンデイングパウチへの内容物の充填に先 立つ圧搾空気の吹き込みによっても当該スタンデイング パウチが充分に開かず、充填作業がやり難くなるだけで なく、自立性が悪く、自立させようとしても傾いてしま う。これは、スタンデイングパウチを何の自立補助具も 用いずに喫食や喫飲に供した場合、あるいは電子レンジ によって調理する場合、スタンデイングパウチが傾い て、内容物がこぼれてしまう問題があり、スタンデイン グパウチの用途や使用場所を制限する。

[0004]

【発明が解決しようとする課題】このような問題を解決 するために、実開昭63-8604号公報においては、 スポットシールと底壁部材の側縁との間隔を0.5㎜な いし5.0mmにすることを提案している。しかし、ス ポットシールの位置をこのように限定しても上述した自 立性の問題の充分な解決には至っていない。一方、上述

て、内容物のほとんどの重量がスタンデイングパウチの 底部分によって支持されていることがある。すなわち、 内容物の重量のすべてあるいはほぼすべてがスタンディ ングパウチに支えられているため、スタンデイングパウ チの重心が高い位置にあり、不安定であると考えられ る。実開昭63-8604号公報による提案は、このよ

うな問題についても何ら解決をしていない。

[0005]

【発明の目的】本発明は、従来の包装用容器の上述した 問題点に鑑みてなされたものであって、従来のものと構 成においてほとんど異なることがない簡易なものである にもかかわらず、包装用容器を載置している机、棚等が 充填物の全重量を直接支持することができ、しかも溶着 フランジが底壁部と実質上同一平面上に延在して安定性 を高め、包装用容器として自立性が高い包装用容器を提 供することを目的とする。

[0006]

【課題を解決する手段】本発明は、前後側壁部材の間に 二つ折りした底壁部材を配置し、前記前後側壁部材の付 着帯部及び底壁部材の付着帯部を付着したスタンデイン グパウチにおいて、前記底壁を付着した前記前後側壁部 材の底部の付着帯部の外面を互いに付着せず、該底部の 付着帯部をほぼ水平に延ばすことが可能であることを特 徴とする包装用容器である。本発明の実施態様は、前記 付着が溶着である。前記スタンデイングパウチの高さと 幅の比が1:0.7ないし1.5であり、前記スタンデ イングパウチの高さと底部折り込み高さの比が1:0. 15ないし0.3である。

[0007]

【実施の形態】以下、本発明の実施の一形態の包装用容 器を図に基づいて説明する。包装用容器に充填するもの の例として考えられるのは、カレー、シチュー、ハッシ ュドビーフ等のソース類、味噌汁、吸い物、ポタージュ スープ、クリームスープ、コンソメスープ、ポトフ等の スープ類、肉じゃが、八宝菜等の惣菜類、ラーメン、う どん等の麺類のレトルト製品、その他のスナック製品、 あんみつ等のデザート製品、粥、雑炊等の米飯類、牛 丼、中華丼等の丼ものの具等である。

【0008】包装用容器1は、図1に示すように、前側 壁部材2、後側壁部材4、及び底壁部材6からなる。こ れらのすべての壁部材は、全周縁部に溶着フランジ2 a, 4 a, 6 a を有する。壁部材の材料は、例えば、ポ リアミド、ポリエチレンテレフタレート、無延伸ポリプ ロピレン、延伸ポリプロピレン、エチレンビニルアルコ ール共重合体、ポリ塩化ビニリデン、アルミ箔、紙であ る。レトルト殺菌処理を施す長期保存性の電子レンジ加 熱調理用の包装用容器としては、耐熱性、遮光性、ガス バリヤ性を考慮し、ポリアミド/セラミック蒸着ポリエ チレンテレフタレート/無延伸ポリプロピレンを使用す したスタンデイングパウチの自立性の原因にひとつとし 50 ることが望ましい。これらの材料の厚さとしては、完成

4

した包装用容器の剛性すなわち包装用容器の自立性を確 実なものとするために、70ないし120μmであるこ とが望ましい。

【0009】包装用容器1の好適な寸法は、幅8は80ないし260mm、高さ10は100ないし200mm、底部の折り込み高さ12すなわち底部の付着帯部6 aを略水平に延ばしたときの付着帯部付帯6 a間の半分の長さは20ないし40mm、溶着フランジ2a, 4a,6aの幅は3ないし10mmである。さらに、包装用容器の高さと幅の比は、1対0.7ないし1.5であり、包装用容器の高さ10と底部の折り込み高さの比は、1対0.15ないし0.3であることが好適である。これにより、包装用容器の自立性をより高めることができる。

【0010】本発明において包装用容器の上方部の形状、構造は特には限定されるものではなく、例えば、図2に示すように、包装用容器1の上部に口栓30を設けてもよい。また、図2に示すように、溶着フランジ2a、4aの上方部に、開封を容易にするため、切り欠き34を設けてもよい。

【0011】包装用容器1の製造は、図2に示すように、底壁部材6を二つ折りして、前側壁部材2と後側壁部材4の間に配置して、各溶着フランジ2a,4a,6aを互いに溶着するが、底壁部材の外面の溶着フランジ6a同士を溶着することはない。

【0012】図1に示す包装用容器1の壁部材は、レトルト殺菌及び電子レンジ加熱が可能な材料が用いられており、3層積層材から構成され、具体的には、外層から15μmのポリアミド層、12μmのセラミック蒸着ポリエチレンテレフタレート層、及び70μm無延伸ポリ30プロピレン層で構成されている。包装用容器1の寸法は、幅は130mm、高さは170mm、底壁部材の折り込み高さは30mm、底壁部材の溶着フランジ6aの幅は5mmである。

【0013】製造されて平面状である包装用容器1に内

容物を充填し、例えば商品として陳列する時、喫食・喫飲のために食卓の上に置く時、電子レンジ等で加熱調理する時、冷凍庫で冷凍する時には、底部の付着帯部6aを折り返して、底壁部材6が略平面になるように広げる。

[0014]

【発明の効果】本発明の包装用容器によれば、従来のものと構成においてほとんど異なることがない簡易なものであるにもかかわらず、包装用容器を載置している机、 棚等が充填物の全重量を低い重心位置で直接支持することができ、しかも溶着フランジが底壁部と実質上同一平面上に延在して安定性を高めるため、包装用容器として自立性が高くなるという効果を得ることができる。そのため、スタンディングパウチを、自立補助具を用いずに喫食・喫飲を行うことができる、病院用、野外活動用、幼児用等の包装用容器として利用範囲を広げることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施態様の包装用容器の斜視図であ 20 る。

【図2】本発明の実施態様の包装用容器の充填前の斜視 図である。

【図3】図1の線IIIーIIIに沿った本発明の実施態様の包装用容器の断面図である。

【符号の説明】

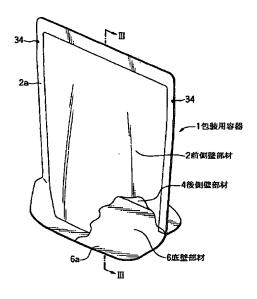
3 4

1		包装用	月容器
2		前側堡	舍时
4		後側壁	全部材
6		底壁部	附
2 a,	4 a,	6 a	溶着フランジ
8		包装用	容器の幅
10		包装用	容器の高さ
1 2		包装用	 容器の底部の折り込み高さ
3 0		口栓	

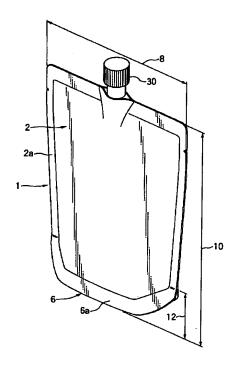
切り欠き

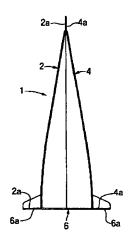
【図1】

【図2】



【図3】





フロントページの続き

(72)発明者 鶴澤 勝男 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品株式会社内 (72)発明者 寺岡 万貴 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品株式会社内 Fターム(参考) 3E064 AB25 EA30